DēLonghi
Italian Living Innovation

ご使用の前に、必ずお読みください。

デロンギ
エスプレッソ・カプチーノ メーカー
型式番号 EC200N

※本体の型式番号「EC200N」の後に続くハイフンおよびアルファベット1文字は色番号を表すものです。

家庭用

取扱説明書

この度は、デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカー「EC200N」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。



MADE IN CHINA

EC200Nの特長

・カフェ・ポッドでもコーヒー粉でも抽出可

コーヒー粉の他に、コーヒー粉を1杯分ずつ最適にパックした「カフェ・ポッド」が使用できます。
カフェ・ポッド、コーヒー粉それぞれの専用ホルダー付きです。

・豊かなアロマを味わえる15気圧（抽出時9気圧）のポンプ式

・常に90℃での抽出を可能にする高性能サーモスタット内蔵

目　次

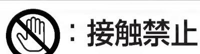
安全上のご注意

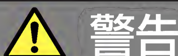
各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「危険」「警告」「注意」の3つに分け、明示しています。

		
この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して想定される」内容です。	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。
    	 



電源／コンセントについて

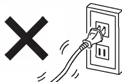


・**電源は交流100V（50/60Hz）で「15A125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む**
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。



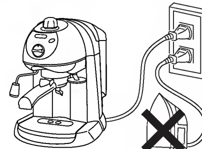


・**取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない**
取り付けの悪い（ガタツキのある）コンセントや差込み口（刃受）のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。





・**コンセントは本製品だけ（単独）で使用する**
コンセントの差込み口が2つある場合は、片方の差込み口を使用せず、空けたままにしてください。



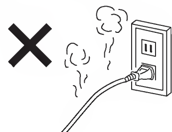


・**延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない**
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱し、発火する恐れがあります。

電源プラグ／電源コードについて



・**電源プラグ/電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く**
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）に、ご相談ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。





・**電源プラグ/電源コードを破損するようなことはしない**
電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物を載せたり、束ねたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。





・**動作中に電源プラグを抜き差ししない**
感電・火災の原因になります。



・**変形・破損している電源プラグ/電源コードは絶対に使わない**
感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）に、交換を依頼してください。



・**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
感電する恐れがあります。





・**電源プラグは、根元までしっかりと差し込む**
不完全な接続は、感電や発熱による火災の原因になります。



・**電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く**
ホコリやゴミが湿気を帯びると、ショートや漏電、発火などの原因になります。

⚠ 警告

使用中／使用後について

- 自分で絶対に分解・修理・改造は行わない。
  故障や発火の恐れがあります。
- お子様だけでは使わせない。幼児の手の届くところで使わない
  ヤケド・感電・ケガの原因になります。
- 給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくるお湯やスチーム（蒸気）に注意する
  高温のため、ヤケドの原因になります。
- 電源を入れる前に、必ずスチームノブが閉じていることを確認する
  ヤケドの原因になります。

使用中について

- 異常が生じた場合は、使用を中止する
  万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までご連絡ください。
- エスプレッソ抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さない
  ヤケドの原因になります。
- 使用中は給水タンク内の水量をチェックする
  異常発熱し、発火する恐れがあります。
- 使用中、給水タンクに水を補充する場合は、一旦、ダイヤルを○（電源OFF）まで戻し、必ずスチームノブが閉じていることを確認する
  ヤケドの原因になります。

タンク

お手入れについて

- 本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う
  ヤケド・感電・ケガの原因になります。使用後のフィルター、フィルターホルダー、スチーム管、給湯口は高温です。

⚠ 注意

電源について

- ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する
  使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、お近くの電力会社にご相談ください。

電源プラグ／電源コードについて

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
  電源コードを無理に引っ張ると、破損する恐れがあります。
- 使用中は、電源コードを本体に触れさせない
  熱で電源コードが傷み、感電やショートの原因になります。

設置場所について

- 本体は不安定なところや熱に弱い場所に置かない
  本体や置いた物・場所が変形・変質したり火災の原因になります。
- 屋外や水／湿気の多い場所（部屋）で使わない
  ショートや感電の恐れがあります。

使用中／使用後について

- 本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する
  感電・火災の原因になります。
- 長期間使用しない場合は、スチームノブを閉じて必ず電源プラグを抜く
  絶縁劣化による感電・漏電・火災の恐れがあります。
- 給水タンクの最大水量（MAX表示）を超えて水を入れないでください
  故障の原因になります。
- 他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
  故障や事故の原因になります。
- 本体や操作部に水やジュースをこぼさない
  万一、こぼしてしまった場合は、ショートや感電などの恐れがありますので、直ちに電源を切り、使用を中止します。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までご連絡ください。
- 屋外や他の用途で使用しない
  本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用（家庭用電気製品）です。

次のページに続きます。→



お手入れについて



・**使用後は、必ずお手入れする（15ページ参照）**
故障の原因になります。



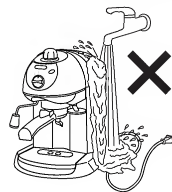
・**洗剤は、必ず台所食器用洗剤を使用する**
研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。



・**ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない**
本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。



・**絶対に、本体や電源コード／プラグを水に浸したり、水洗いをしない**
故障の原因になります。





・**牛乳の加熱／泡立てなどで（スチーム）ノズルを使用した後は、必ずお手入れする（14ページ参照）**
衛生のため、必ずお手入れを行ってください。ミルクが内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

仕様

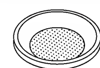
製品名称		エスプレッソ・カプチーノ メーカー	
型式番号		EC200N	
定格	電圧／周波数	交流100V／50/60Hz	
	消費電力	1000W	
外形寸法		幅240×奥行280×高さ320㎜	
質量		約3.1㎏（本体のみ）	

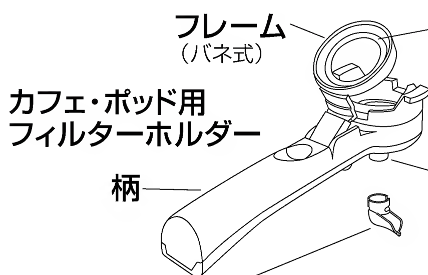
給水タンク容量		最大水量:1.0L
材質	本体	ポリプロピレン樹脂
	給水タンク	SAN
	ボイラー	ステンレス・スチール

各部の名称とはたらき（フィルター&フィルターホルダー）

《カフェ・ポッド抽出用》

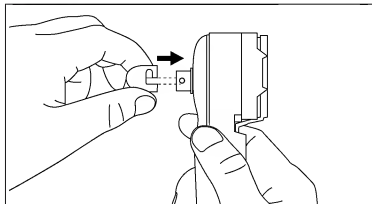
カフェ・ポッド専用フィルター



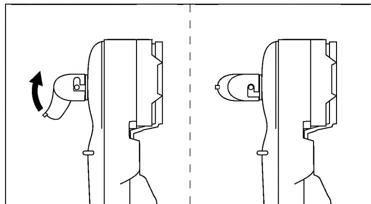


抽出穴に取り付けることで、エスプレッソ抽出の勢いを弱め、よりきめの細かいクレマがつくれます。
アダプターを取り付けないと、抽出されたエスプレッソの中に大きな泡ができ、きれいなクレマをつくることができませんので、必ず取り付けてください。

①フィルターホルダーのツメの部分に、アダプターの溝を合わせてアダプターを差し込んでください。

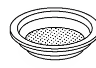


②アダプターが止まるまで回転させてください。



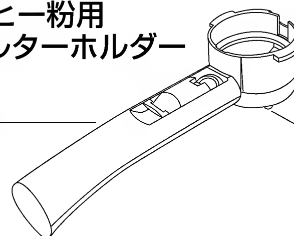
《コーヒー粉抽出用》

1杯用フィルター
（コーヒー粉専用）

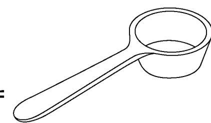


2杯用フィルター
（コーヒー粉専用）





計量スプーン
1杯分のコーヒー粉は
計量スプーン小山盛り＝約8〜10gが目安。



同梱品
- ・お試し用カフェ・ポッドお申込みハガキ
- ・個人情報用目隠しシール

各部の名称とはたらき（本体）

●ふた
垂直に引き抜くと給水タンクから
はずせる。

●給水タンク
エスプレッソ抽出用の新鮮な水を、
max表示（最大量:1.0L）まで入れる。

スチームノブ●
+方向に回す（開ける）とスチーム管／
ノズルから熱湯または蒸気が出てくる。
開ける:+方向に回す
閉じる:−方向に回す

●給水バルブ

プレッサー●
フィルターに詰めたコーヒー
粉を押して平らにする。
（取り外し可）

操作パネル
（下段参照）

給湯口●
小さな孔から高圧力で
熱湯が噴き出てくる。

凹部（2ヶ所）　下から見た図

スチーム管●
スチームノブを開けると
熱湯および蒸気が出てくる。

スチームノズル●
蒸気で泡立てや加熱をするとき、
スチーム管の先に取り付ける。

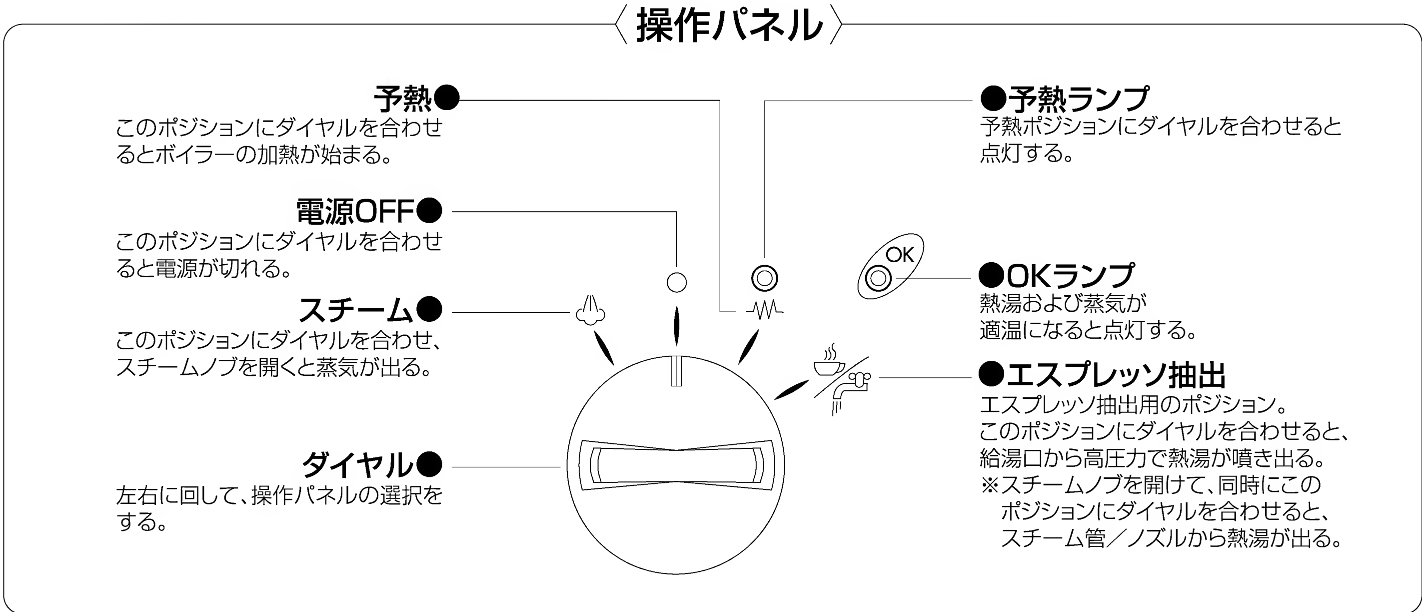
●電源コード

●プラグ

●カップ受け（取外し可）
中央の穴2つは、フィルターホルダー
（抽出口）からエスプレッソが落ちて
くる位置の目安。

トレイ（取外し可）●

〈操作パネル〉

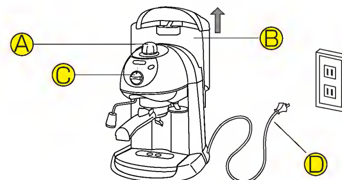


内部洗浄

初めて本製品をご使用になる際は、事前に、付属品および本体内部（ボイラーやスチーム管、スチームノズル）の洗浄を行ってください。
※付属品の洗浄は、P.15「お手入れのしかた」を参照してください。

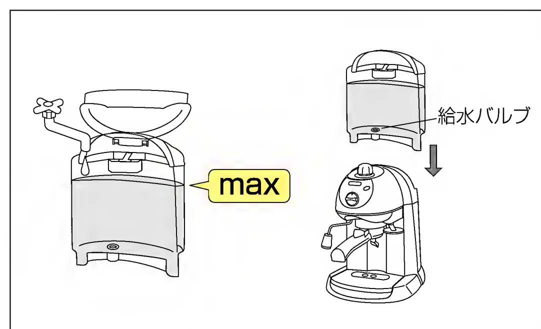
〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが ○（**電源OFF**）になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。



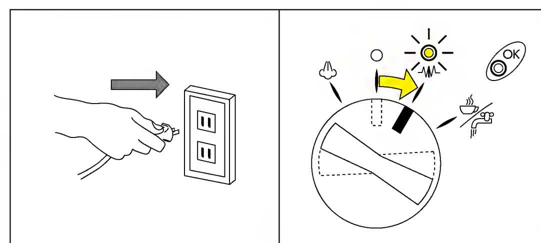
1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**max表示**（1L）まで**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。
※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、**しっかりと押し下げて**ください。そして、ふたをします。



2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを -W- に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に**直**に差し込み、**ダイヤル**を -W-（**予熱**）に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



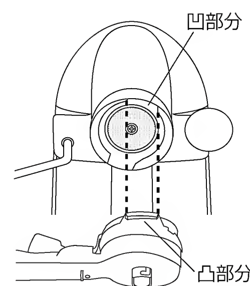
3 空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

使用する**フィルター**を、**フィルターホルダー**にセットします。次にフィルターホルダーの**凸部分**（2ヶ所）と**給湯口**の**凹部分**（2ヶ所）が合うように、**柄を左側にして**下から押し込み（図1）、そのまま、**柄をできる限り右に回して**（図2）固定します。外す場合は、柄を左に戻します。取り付け後、フィルターホルダー（**抽出穴**）の真下に、お湯を受ける大きめの容器（耐熱製）を置いてください。
※アダプターをあらかじめフィルターホルダー抽出穴に取り付けておいてください。（P.3参照）

 **注意**

①フィルターホルダーの取り付けがゆるいと（しっかり右に回さないと）、給湯口とホルダーのすき間から、お湯が漏れる場合がございますので、ご注意ください。
②フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの位置がマシンの中心にまで届かない場合がございますが（図3）、不良ではございませんので、ご安心ください。無理に回そうとすると破損の原因となってしまうため、ご注意ください。

図1



〈下から見た図〉

図2

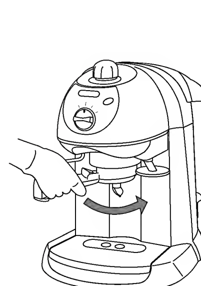
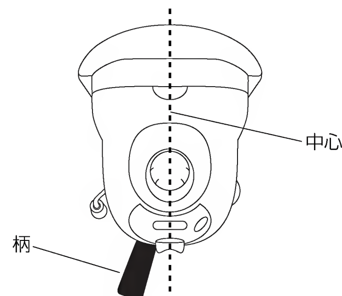
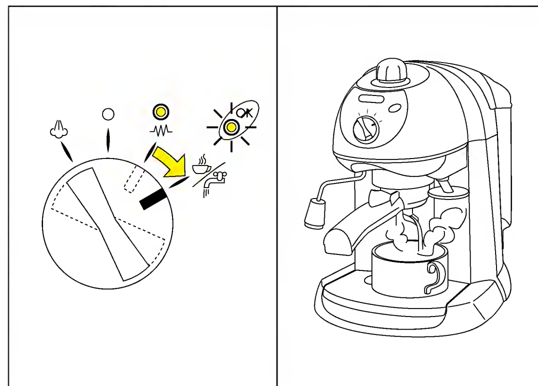


図3



〈上から見た図〉

4 OKランプ点灯後、ダイヤルを に合わせる



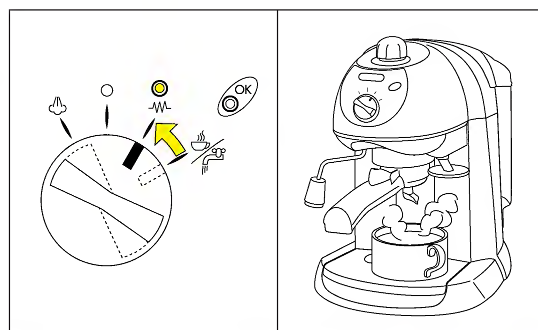
OKランプ点灯後に**ダイヤル**を **（エスプレッソ抽出）**まで回すと、抽出穴（1つ）から熱湯が出てきます。

※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。トレイは浅いので溢れます。


高温注意

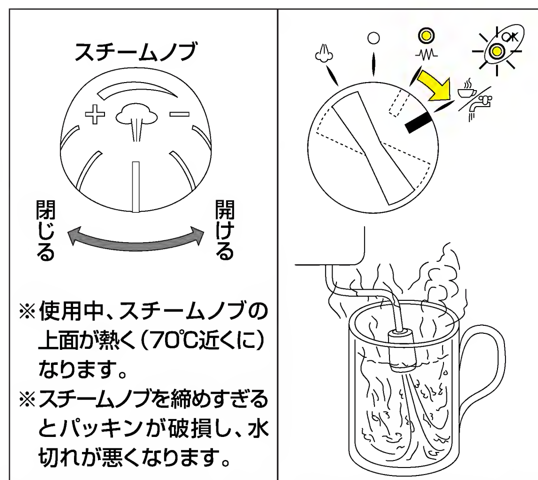
給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

5 ダイヤルを戻し給湯を停止する



容器の八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを **（予熱）**まで戻し、給湯を止めます。

6 スチームノブを開け、同時にダイヤルを に合わせる

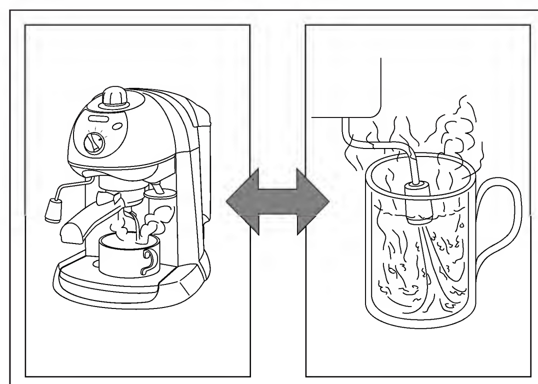


OKランプ点灯後、カップをスチームノズルの下に置きます。スチームノブをゆっくりと**左に回し（＝開ける）**、**同時にダイヤルを** **（エスプレッソ抽出）**に合わせます。スチーム管（スチームノズル）の先から熱湯が出てきます。
カップの八分目までたまったら、**ダイヤルを （予熱）に戻し、スチームノブを閉じて給湯を止めます。**


高温注意

カップを外すときは、必ず熱湯の出が止まった後にしてください。

7 手順 4 5 6 を、5〜6回繰り返す



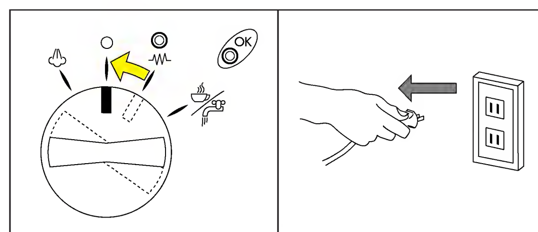
タンクの水量を確認しながら、上記の手順 4 5 6 を交互に5〜6回繰り返します。

ご注意：途中でタンクの水が無くなった場合は、ダイヤルを○（電源OFF）まで戻し、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。


高温注意

フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。

＊ 洗浄後は・・・・



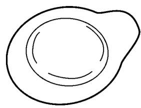
ダイヤルを**○（電源OFF）**まで戻し、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
フィルター／フィルターホルダーは**冷えてから**取り外し、乾かしてください。

エスプレッソの抽出（I）：カフェ・ポッドを使う

厳選された豆をエスプレッソ用に深焙り／細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用になれば、手早く簡単にエスプレッソを味わうことができます。

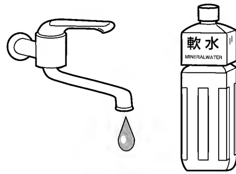
〈ご用意ください〉

カフェ・ポッドは‥‥



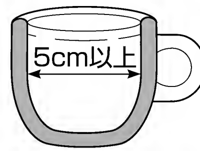
※1コ（1杯分）しかセットできません。
ご使用（抽出）は1回限りです。

水は‥‥



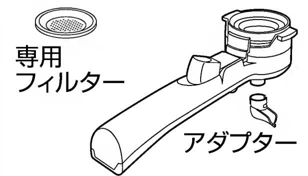
新鮮で澄んだ水道水や、**軟水**（日本の硬度:90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

カップは‥‥



エスプレッソ用のカップには約60〜80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

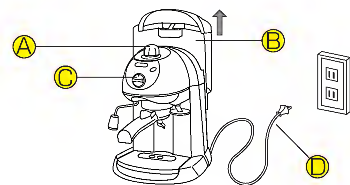
フィルターホルダーは‥‥



カフェ・ポッド用のフィルターおよびフィルターホルダーを使います。（アダプターの取り付け方は、P.3「各部の名称とはたらき」を参照）

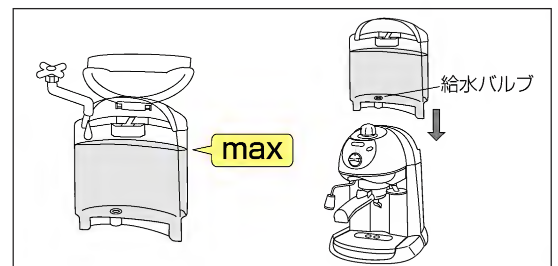
〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが ○（**電源OFF**）になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。



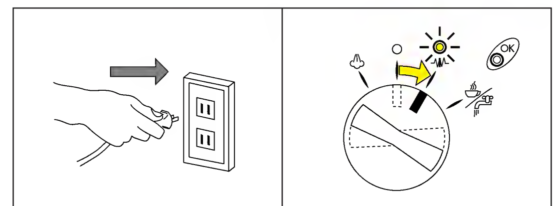
1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**max表示**（1L）まで**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。
※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、**しっかりと押し下げて**ください。そして、ふたをします。



2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを -W- に合わせる

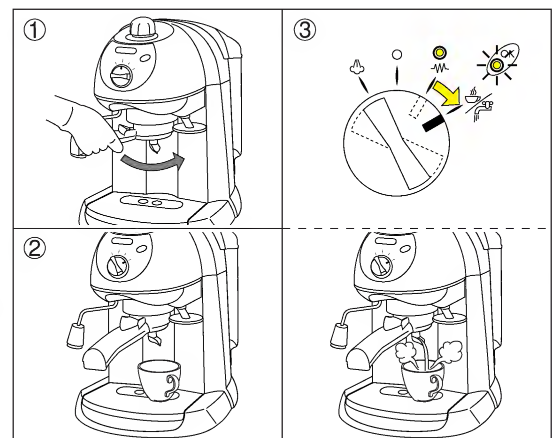
プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を-W-**（予熱）**に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



3 フィルターとカップの湯煎をする

（P.5「内部洗浄」の手順3〜5を参照）

①**カフェ・ポッド用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
②フィルターホルダーの**抽出穴**（1つ）の真下に、使用するカップを置きます。
③**OKランプ点灯後**、**ダイヤル**を ☕/♨ **（エスプレッソ抽出）**まで回します。抽出穴から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、給湯を停止します。



4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

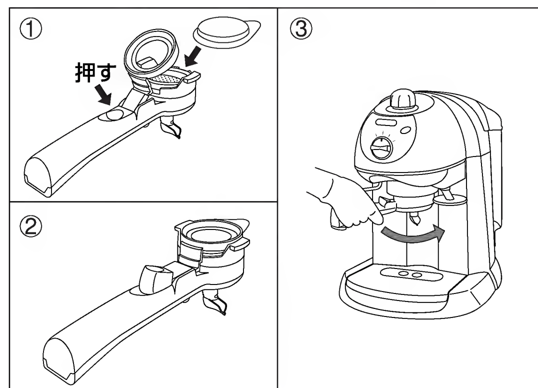
5 カフェ・ポッドをフィルターホルダーにセットし、再び給湯口に取り付ける

①フィルターホルダーの柄にあるボタンを押してフレームを起こします。

②フィルターの上にカフェ・ポッドの**端が柄の反対に向く様に**セットします。

③フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、先ほど湯煎したカップを空にして下に置きます。

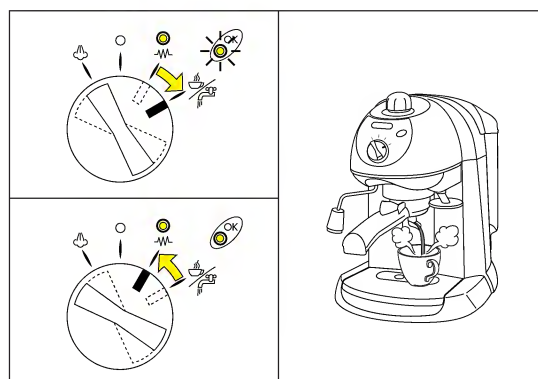
※カフェ・ポッドは、1コ（1杯分）しかセットできません。また、ご使用（抽出）は1回限りです。



6 OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回す

OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回します。**エスプレッソの抽出**が始まり、フィルターホルダー抽出穴（1つ）からエスプレッソが出てきます。カップに**半分ほど（約30cc）入ったら**、ダイヤルを**（予熱）**に戻し、エスプレッソの抽出を停止します。

※OKランプ消灯時にダイヤルを回すと、エスプレッソの抽出に不適当な温度のお湯が出てきます。



※抽出中にOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度（適温）の調整をしているためで、故障ではありません。

エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値
- エスプレッソの抽出量＝約30cc
- 30cc抽出に要する時間（抽出時間）＝約20秒

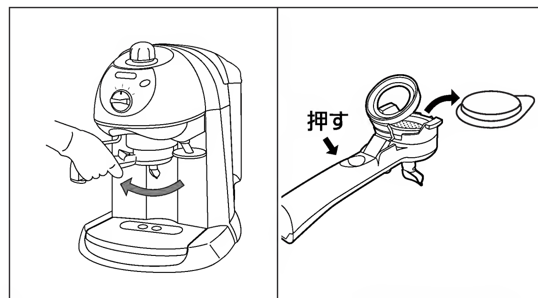


高温注意 抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、フレームを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを取り出します。この時、紙の縁をつまんでください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、触らないでください。

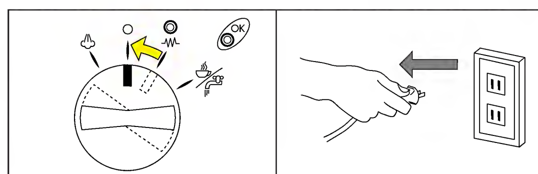


続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3～7を繰り返してください。

注意点
- 一度抽出したカフェ・ポッドは再び使用できません。毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。
- 給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

＊ 停止する

ダイヤルを**○（電源OFF）**まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。（スチームノブも閉じる）
給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。



エスプレッソの抽出（II）：コーヒー粉を使う

本格的なエスプレッソを作る／抽出するために、それに適した**コーヒー粉（エスプレッソマシーン用）**と**水**、そして風味や温度を保つための**カップ**をご用意ください。

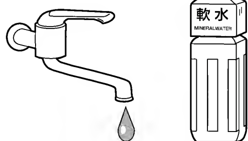
〈ご用意ください〉

コーヒー粉は‥



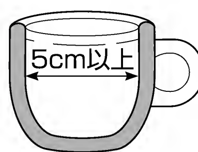
“エスプレッソ（マシン）用”と表記された**極細挽き**の粉が最適です。
※**ドリップおよびモカ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。**

水は‥‥



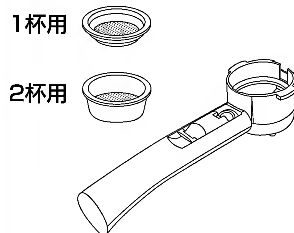
新鮮で澄んだ水道水や、**軟水**（日本の硬度:90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

カップは‥‥



エスプレッソ用のカップには約60～80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

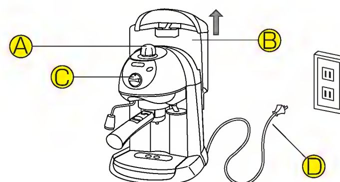
フィルターホルダーは‥‥



コーヒー粉用のフィルター（2種）とフィルターホルダーを使います。

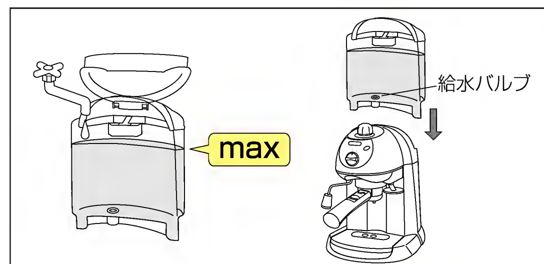
〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが ○（**電源OFF**）になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。



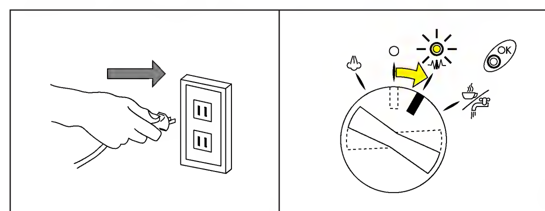
1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**max表示**（1L）まで**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。
※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、**しっかりと押し下げて**ください。そして、ふたをします。



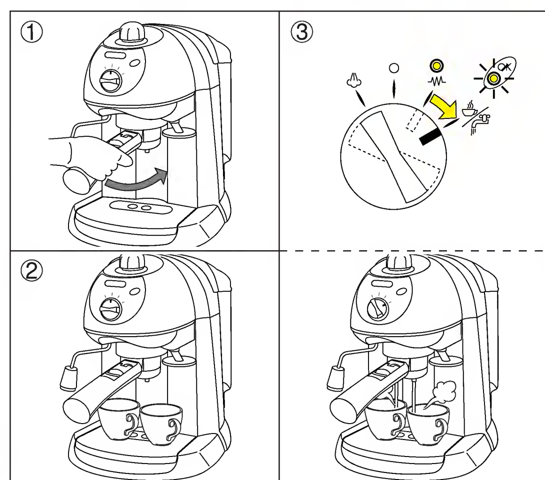
2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを -W- に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を**-W-（予熱）**に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



3 フィルターとカップの湯煎をする
（P.5「内部洗浄」の手順3～5を参照）

①1杯用又は2杯用の**コーヒー粉用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
②フィルターホルダーの**抽出穴**（2つ）の下に、使用するカップ（2杯分を抽出する場合は2コ）を置きます。
③**OKランプ点灯後**、**ダイヤル**を ☕/🚿 **（エスプレッソ抽出）**まで回します。抽出穴（2つ）から熱湯が出てきますので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを -W-**（予熱）**に戻し、給湯を停止します。　※右図は、2杯どりのときを示しています。



※「**2杯用フィルター」を使い、1度に2杯（2カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。**

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

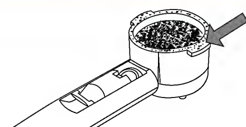
フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

5 フィルターにエスプレッソ粉を詰め、ホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量（★）のエスプレッソ粉を入れます。次に、給湯口の隣にある**プレッサー**で、エスプレッソ粉を**平らに押し詰めて**ください。
フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップをフィルターホルダー抽出穴の下に置きます。

★ { 1杯用:計量スプーン小山盛り1杯　（約8～10g）
2杯用:計量スプーンすりきり2杯弱（約13～14g）

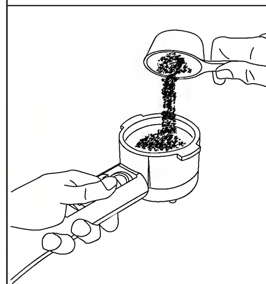
※フィルターの縁に付いたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。

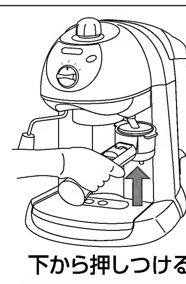


エスプレッソ1杯分=計量スプーン小山盛り

約8～10g

※お好みによりますが、約8～10gを目安にしてください。





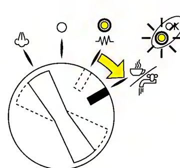
下から押しつける

6 OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回す

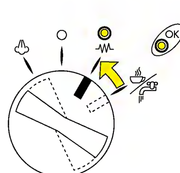
OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回します。**エスプレッソの抽出**が始まり、フィルターホルダー抽出穴（2つ）からエスプレッソが出てきます。カップに**半分ほど（約30cc）入ったら**、ダイヤルを**（予熱）**に戻し、エスプレッソの抽出を停止します。
※OKランプ消灯時にダイヤルを回すと、エスプレッソの抽出に不適当な温度のお湯が出てきます。

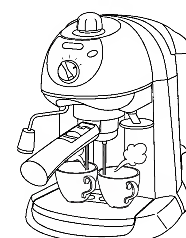
エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値
・エスプレッソの抽出量=約30cc
・30cc抽出に要する時間（抽出時間）=約20秒


高温注意
抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。
給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。



※エスプレッソはホルダー抽出穴の両方から出てきますが、左右均等に出ない場合もあります。

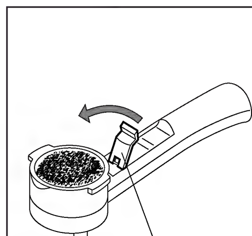


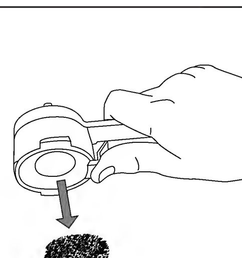


※抽出中にOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度（適温）の調整をしているためで、故障ではありません。

7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、柄からフィルター止めを起こし、フィルターを押さえてください。
※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、触らないでください。





続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3～7を繰り返してください。

注意点
・一度抽出したコーヒー粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

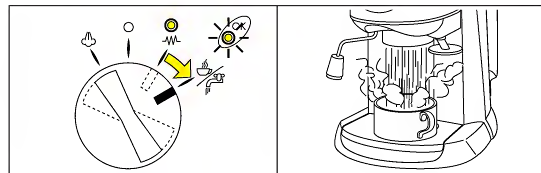
次のページに続きます。→

エスプレッソの抽出（II）：コーヒー粉を使う（続き）

お手入れをする

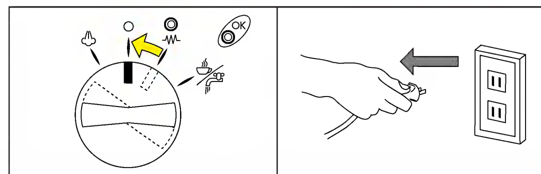
8 給湯口の洗浄（※一日の最後の抽出後に行います）

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器（耐熱性）を置き、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回します。
洗浄後は、ダイヤルを戻します。



＊ 停止する

ダイヤルを ○（電源OFF）まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。（スチームノブも閉じる）
給水タンクを本体から取り出し、残水を捨ててください。



エスプレッソ抽出の基本（コーヒー粉を使う場合）

お好みのエスプレッソを抽出するには、先ず、基本（標準）的な抽出方法をマスターしてください。
30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ１杯分を抽出するための各基準値】

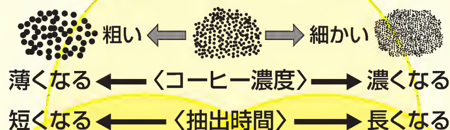
抽出量：約30cc　　**抽出時間：約20秒**

★1度にエスプレッソ2杯（2カップ）分を抽出する場合は、粉の量を約13～14g（目安）にしてください。
★「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯（2カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

おいしいエスプレッソの条件

豆の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合（粒度）を、細かいものや粗いものに変えてみてください。

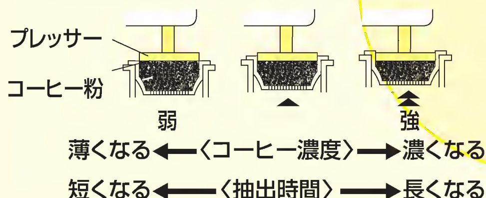


薄くなる ← 〈コーヒー濃度〉 → 濃くなる
短くなる ← 〈抽出時間〉 → 長くなる

抽出時間：約20秒

粉の詰め具合

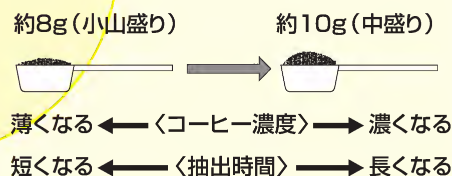
フィルター内の**コーヒー粉の詰め具合（密度）**を、プレッサーに押し**つける力の強弱**で調整します。



薄くなる ← 〈コーヒー濃度〉 → 濃くなる
短くなる ← 〈抽出時間〉 → 長くなる

粉の量

付属の**計量スプーンで小山盛り1杯（約8～10g）**を基準に、少しずつ増量していきます。



薄くなる ← 〈コーヒー濃度〉 → 濃くなる
短くなる ← 〈抽出時間〉 → 長くなる

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】



エスプレッソの**表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマ**を見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝**赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2～3mmの長く消えない層**が**自然にできます。**
※アラビカ種100％の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。
抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

- **抽出が足りないエスプレッソ（10秒前後の抽出）▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える**
- **抽出が過ぎたエスプレッソ　（30秒前後の抽出）▶ 濃い茶色の泡になる**

カプチーノの作り方 ※必ず、前項目の「エスプレッソの抽出」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳と泡立て用の器（ピッチャー）をご用意ください。

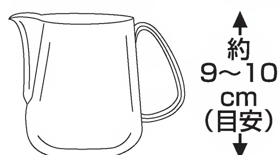
〈ご用意ください〉

牛乳は・・・・



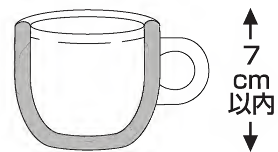
新鮮で冷えた**成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳**をご使用ください。
※**加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。**

泡立て用の器は・・・・



約250～400mLの容量で、取っ手のある**金属製（ステンレスなど）のもの**が最適です。
※**陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。**

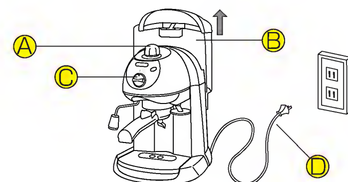
カップは・・・・



カプチーノ用のカップには、約120～150mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

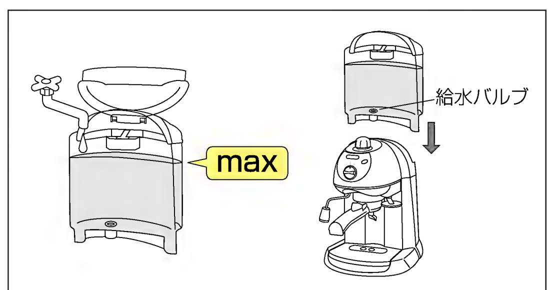
〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが ○（**電源OFF**）になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。



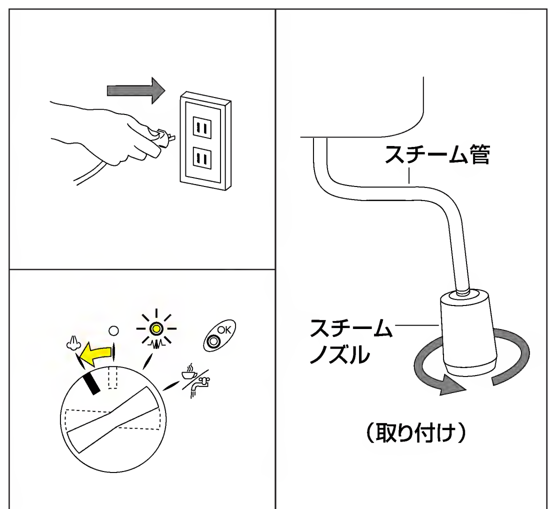
1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**max表示**（1L）まで**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。
※この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、**しっかりと押し下げて**ください。そして、ふたをします。



2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを ♨ に合わせる

事前に、**スチーム管の先にスチームノズル**（ネジ込み式）**を取り付けてください。**
プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤルを** ♨**（スチーム）**に合わせます（＝予熱ランプが点灯）。
蒸気を作るには、必ず**ダイヤルを** ♨**（スチーム）に合わせてください。**ダイヤルを ♨（スチーム）以外に合わせた状態では、（蒸気にならず）熱湯が出てきます。



次のページに続きます。→

カプチーノの作り方（続き）

3 蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OKランプ点灯後、泡立て用の器（**ピッチャー**）に入れた牛乳を、スチーム管／スチームノズルからの蒸気で泡立てます。

【泡立ての手順】

①**OKランプが点灯**したら、**スチームノブ**を3〜5秒ほど開けて、スチーム管内の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。

②**新鮮で冷えた牛乳**を、**ピッチャーの約1/3〜1/2まで**入れます。約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合があります。（カプチーノ1杯分のミルクは出来上がり量60〜70ccが目安です）

③（OKランプ点灯時）**スチームノズルを半分ほどピッチャーの牛乳の中に浸け**、ピッチャーを傾けた状態で**スチームノブを徐々に全開にします。**
スチームノズルの先からシューッという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を熱して**スチームミルク**を作ります。

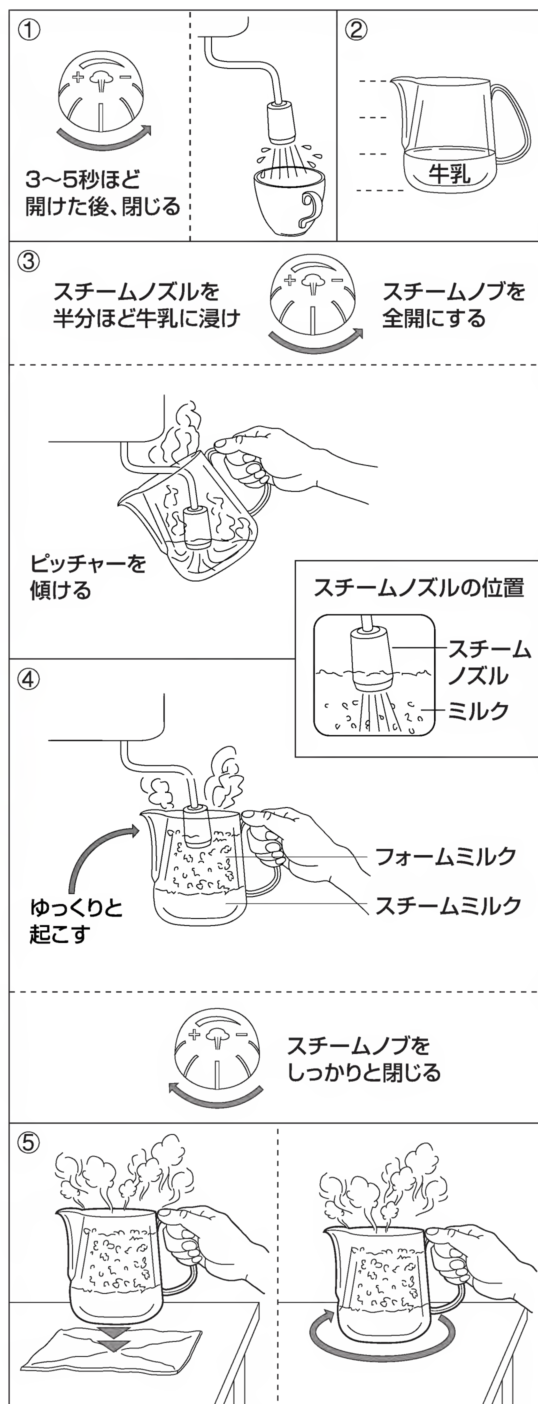
泡立て中は、常にスチームノズルの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスッブスッという音がして、泡が大きくなってしまいます。

④しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底が触わると人肌よりやや熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますのでピッチャーをゆっくりと起こします。ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、**スチームノブを閉じて、蒸気を止めます。**


高温注意
スチームノズルから蒸気が出ている（=スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。ヤケドをする危険があります。

⑤蒸気の出が止まったら、スチームノズルからピッチャーを外します。
ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、**空気とよく混ぜ合わせてください。**泡が細かくなり、長持ちします。

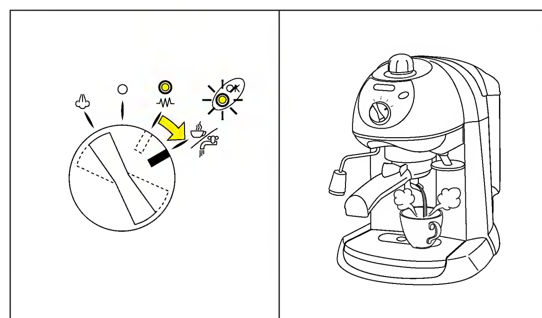
（注意）ミルクを加熱しすぎると泡立てがうまくいかないのでご注意ください。



4 エスプレッソを抽出する

給水タンクに水を補充した後、**「エスプレッソの抽出」の手順を参照**して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

※カフェ・ポッドで抽出の場合（P.7 3〜P.8 6）
コーヒー粉で抽出の場合（P.9 3〜P.10 6）



湯煎をする **エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎を行ってください。これにより、サーモスタット（湯温調節）がエスプレッソ用に切り替わります。**

5 エスプレッソに泡立てた牛乳を盛る
(カプチーノの出来上がり)

抽出したエスプレッソに適量のミルク(**スチームミルク**)を注ぎ、スプーンを使って泡(**フォームミルク**)を盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。



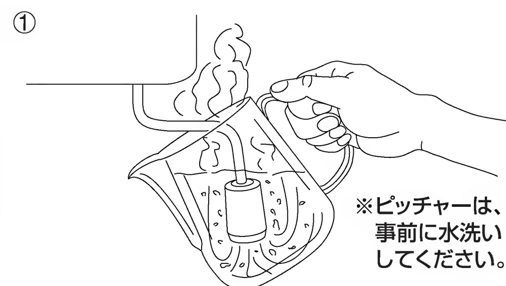
お手入れをする

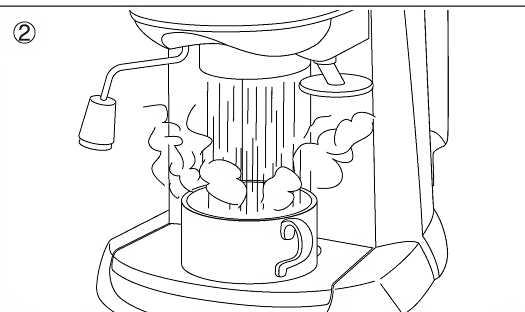
6 スチームノズルと給湯口の洗浄

スチームノズルを使用した後は、必ず**孔に残っているミルクなどを洗い流して**ください。そのままにしておくと、固まって目詰まりを起こします。

① **【スチームノズルの洗浄】(毎回使用後)**
半分ほど水を入れたピッチャーに**スチームノズル全体を浸け**、スチームノブを開け、**同時にダイヤルを (エスプレッソ抽出)**まで回します。スチーム管からはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

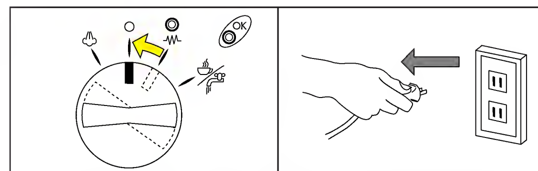
② **【給湯口の洗浄】(その日の最終使用後)**
フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、**ダイヤルを (エスプレッソ抽出)**まで回します。
洗浄後、ダイヤルを戻します。





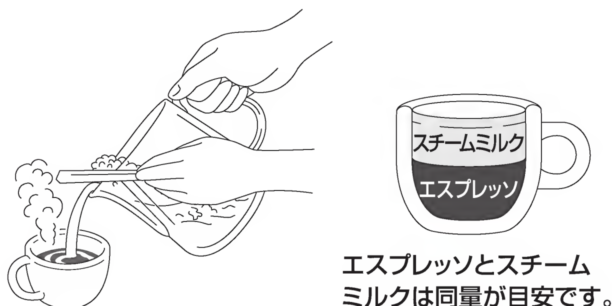
* 使用を停止する

ダイヤルを O(電源OFF)まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。(スチームノブも閉じる)
給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。



カフェ・ラテの作り方

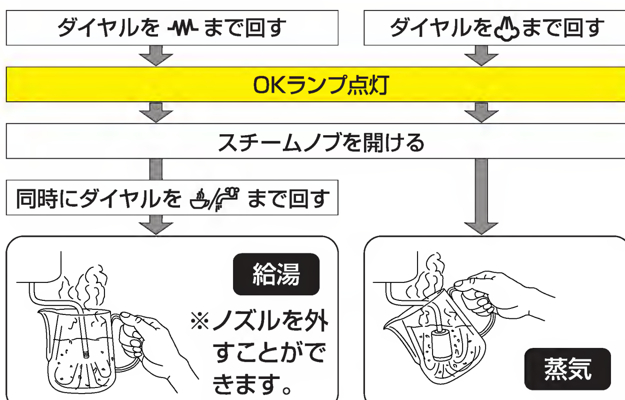
エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェ・ラテになります。**スチームミルク**とは、泡の少ないあたためられたミルクのことです。下の図のようにフォームミルクをピッチャーからエスプレッソに注ぐ際、はしやスプーンの柄などで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。



エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯/蒸気の使い方

給湯(お湯)は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。**蒸気**は、牛乳やワイン、スープなど(液体)の温めに利用できます。



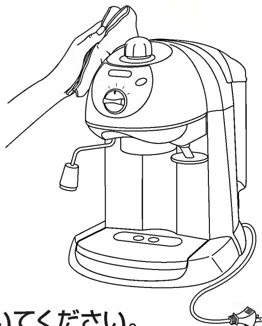
お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

水洗いできません

本体表面、電源コード／プラグ

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、**少量の台所食器用洗剤**をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

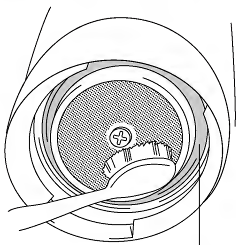


- **プラグをコンセントから抜いてください。**
- **水に浸けたり、水洗いしないでください。**

水洗いできません

給湯口

抽出後、給湯口および周辺に付着したエスプレッソ粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器（排水用）を給湯口の下に置いてダイヤルを☕/♨まで回し、給湯口からのお湯で洗い流します。
ゴムパッキンや接合部のエスプレッソ粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。

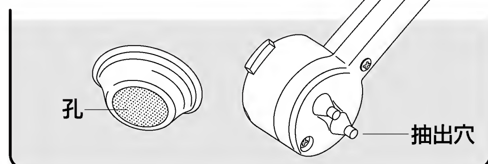


- **その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。**

水洗いできます

フィルター、フィルターホルダー、アダプター

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。



※洗剤は、なるべく使用しないでください。
コーヒーの脂肪分が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

- **その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。**

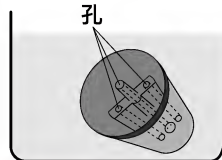
⚠**警告：漂白剤は絶対に使用しないでくだい。**

水洗いできます

スチームノズル

使用後のお手入れは、「カプチーノの作り方」手順 6（P.14）を参照してください。

定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（3ヶ所）の通りをよくしてください。



水洗いできます

カップ受け、トレイ

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

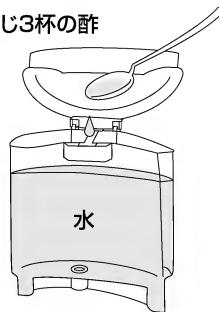
石灰分の除去

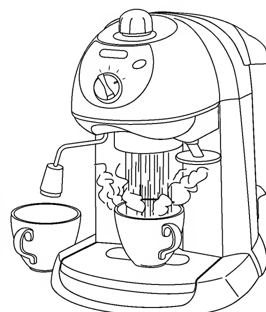
長く使ってくると、給湯口やミルクフロスターなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。
使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

①給水タンクの水（max表示：1L）に**大さじ3杯の酢**を加え、ダイヤルを ⩘ まで回します。
（酢の入れすぎにご注意ください。）

②OKランプの点灯後、ダイヤルを ☕/♨ まで回し、スチームノブの開閉により給湯口およびスチーム管から交互にお湯を出します。**タンクの水が無くなるまで続けてください。**

③給水タンクの水が無くなったら、今度は**水（1L）だけ**で②の操作をします。





別売品

ステンレス製ミルクジャグ 型式番号:MJD350	容量:350mL 素材:18/10ステンレス	価格3,150円 (本体価格3,000円,消費税150円)送料別
ステンレス製ミルクジャグ 型式番号:MJD400	容量:400mL 素材:18/8ステンレス	価格6,300円 (本体価格6,000円,消費税300円)送料別

※同梱されている「お試し用カフェ・ポッドお申し込みハガキ」をお送りいただきますと、「お試し用カフェ・ポッド」とともにその他の別売品情報をお送り致します。

美味しいエスプレッソ／カプチーノができない?

思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。
※エスプレッソ1杯分:約30cc、抽出時間:約20秒を基準にしています。

	状　　態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソ	クレマが薄く、早めに消える	**抽出が不十分=抽出時間が短い** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調整する…** ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合(密度)が弱い	・プレッサーへやや強めに押す ・フィルターホルダーをしっかり取り付ける
		・コーヒー粉の量が少ない	・前回より量をふやす
		・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う
		・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
		・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを事前に湯煎する ・OKランプ点灯後に、ダイヤルを回す
	濃い茶色のクレマで、層が薄い	**抽出のしすぎ=抽出時間がかかる** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調整する…** ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合(密度)が強すぎる	・プレッサーへ軽く押す
		・コーヒー粉の量が多い	・前回より量を減らす
		・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	・やや粗めの粉を使う
	焼けたような味がする	・抽出のしすぎ	・上記を参照する
		・コーヒー粉が古い	
		・しばらく使っていない	・内部洗浄後、使用する
		・スチームを使った後湯煎しなかった	・湯煎してから抽出する
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い II フォームミルクの出来が悪い	・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分**2.3%以上**の牛乳を使う
		・泡立て用の器(ピッチャー)の形が不適当	・口径が小さく深めのもの(金属製)を使う
		・スチームノズルの孔の目詰り	・針や楊枝で孔の通りをよくする

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご使用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作り方」、「給湯／蒸気の使い方」などをよくお読みください。

給水タンクを満水にして、
プラグをコンセントに差し込む

エスプレッソを抽出する

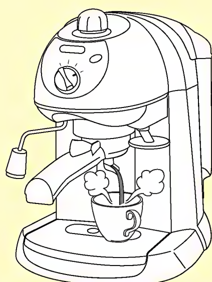
ダイヤルを（予熱）まで回す

カフェ・ポッドまたはコーヒー粉をフィルターに詰め、ホルダーを給湯口に取り付ける

OKランプが点灯

ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回す

抽出穴／アダプターからエスプレッソが抽出される



蒸気を使う
（牛乳の泡立て）

ダイヤルを（スチーム）まで回す

スチーム管の先に、スチームノズルを取り付ける

OKランプが点灯

スチームノブを開ける

スチームノズルから蒸気が噴き出す



お湯を使う

ダイヤルを（予熱）まで回す

OKランプが点灯

スチームノブを開ける

同時にダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回す

スチーム管から熱湯が出てくる



※ノズルを外すとお湯がとびちりません。

故障かな？　修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までお問い合わせください。

状態		予想される原因	対処のしかた
エスプレッソの出が悪い／出ない（抽出されない）		・給水タンクに水が無い	・給水タンクに水（1L）を入れる
		・給水バルブが開いていない	・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる
		・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている	・給湯口およびフィルターのお手入れをする
		・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーへ押す力を弱めにする
		・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
		・コーヒー粉が細かすぎる	・前回よりやや粗めの粉を使う
給湯口からお湯が漏れて止まらない（電源スイッチは入）		・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している	・弊社サービスセンター（裏表紙）に連絡する
給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる	ポッドを使う場合	・カフェ・ポッド用ホルダーのフレームのパッキンが破損、老朽化している	・弊社サービスセンター（裏表紙）に連絡する
	コーヒー粉を使う場合	・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取り付けた	・取付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす
		・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーへ押す力を弱めにする
		・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
ポンプ作動時に変な音がする		・給水タンクに水が無い	・給水タンクに水を入れる
		・給水バルブが開いていない	・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる
蒸気の出が悪い／出ない		・ダイヤルが ♨（スチーム）になっていない	・ダイヤルを ♨（スチーム）まで回す
		・給水タンクに水が無い	・給水タンクに水を入れる
		・スチームノズルの目詰まり	・お手入れをする（P.15参照）
蒸気が水っぽい		・蒸気の「適温」に達していない	・OKランプ点灯後に、スチームノブを開ける
		・スチーム管に水が溜まっている	・事前にスチームノブを開けて、水抜きをする

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。

この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。



アフターサービスについて

1) 使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、18ページ「故障かな？」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（下記）にご相談ください。

〈以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

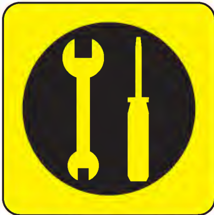
- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- 本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している
- 本体に強い衝撃を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に**1.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況**——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
　※お送り先については、事前にお電話（下記参照）、あるいはホームページ（http://support.delonghi.co.jp）にてご確認ください。

3) 保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について
弊社では、このエスプレッソ·カプチーノメーカーの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に6年間保有しております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) 真心点検のお勧め：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検のご依頼方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。



※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:	年	月	日

6) デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、以下の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日　9:30〜18:00）

●コールセンター
・修理について………Tel. 0120-804-280
Tel. 0120-692-885
・お問い合わせ………Tel. 0120-064-300
Tel. 0120-692-880
／ Fax. 045-450-3291

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）**http://support.delonghi.co.jp**

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル

